

Last Minute Market è in apparenza così semplice da sembrare banale: la scoperta dell'acqua calda. Recuperare ciò che è ancora utile e donarlo a chi ha bisogno. Meno sprechi, meno rifiuti, meno inquinamento, più sostenibilità, più cibo, più salute, più risparmi, più investimenti, più solidarietà. L'uovo di Colombo, l'acqua calda appunto: con l'unico merito reale di averla resa tiepida in modo da potersi lavare le mani senza scottarsi. Questo è, in fondo, il Last Minute Market, come potrete leggere nella storia della sua genesi e della sua crescita, nelle testimonianze di alcuni dei partner che hanno reso il progetto una solida realtà, e nella parte dedicata al funzionamento di Last Minute Market nei vari settori in cui ha operato e opera.

Andrea Segrè è professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata e preside della Facoltà di Agraria all'Università di Bologna. Ha ideato e poi sviluppato con i suoi studenti i progetti Last Minute Market, oggi *spin-off* accademico dell'Alma Mater Studiorum. Tra le sue numerose pubblicazioni ricordiamo: *Lo spreco utile. Il libro del cibo solidale* (Pendragon 2004), *Politiche per lo sviluppo agricolo e la sicurezza alimentare* (Carocci 2008), *Elogio dello spreco*. *Formule per una società sufficiente* (Emi 2008).

€ 12,00

ISBN 978-8883428302



9 788883 428302

Andrea Segrè

Last Minute Market

La banalità del bene e altre storie
contro lo spreco

Last Minute Market

IGR Andrea Segrè

Linda Chioffi

Direttore del servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione della azienda ULSS 20, Verona

Lavoro nel Servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione del Dipartimento di prevenzione dell'azienda ULSS 20 di Verona.

Sono venuta a conoscenza di Last Minute Market dal dottor Valsecchi, il direttore del Dipartimento, quando nel 2005 ci siamo confrontati per avviare il progetto di recupero pasti dalle mense scolastiche del Comune di Verona. In veste istituzionale, come ASL e come servizio Igiene alimenti e nutrizione siamo stati coinvolti da protagonisti, in fase sia progettuale, sia di attuazione, predisponendo una serie di protocolli igienico-sanitari per verificarne la fattibilità sul nostro territorio.

Abbiamo ritenuto che fosse sostenibile, sia sotto l'aspetto igienico-sanitario, relativamente alla sicurezza alimentare nel rispetto dei principi del *food-safety*, sia della *food-security*, ovvero dell'accessibilità fisica ed economica al cibo da parte di fasce della popolazione più povere e più vulnerabili perché a maggior rischio di contrarre malattia. Ci ha interessato il ruolo di facilitatori e garanti che avremmo ricoperto: ci occupiamo di controllo, di prevenzione, di promozione della salute e siamo attivi nelle strategie di contrasto delle disuguaglianze sociali e sanitarie e dei "determinanti di salute" modificabili. Per questa ragione abbiamo creduto che Last Minute Market avesse dei risvolti positivi anche in ambito sanitario, il facilitare l'offerta e l'accesso a cibo di qualità sotto l'aspetto igienico, nutrizionale e gastronomico a persone disagiate ne mi-

gliora la qualità di vita e ne riduce il rischio di contrarre malattie. A Verona ci siamo attivati come prima esperienza nel recupero dei pasti dalle mense scolastiche. Gli aspetti igienico-sanitari sono stati valutati in fase progettuale attraverso il confronto e la collaborazione con i donatori del cibo, nella fattispecie la refezione scolastica del Comune di Verona, mantenendo ovviamente anche il nostro ruolo di controllo ufficiale finalizzato alla garanzia di sicurezza dei pasti recuperati. Successivamente ci siamo interfacciati con le Acli, che ci hanno messo in relazione con i destinatari, ovvero le mense dei centri di accoglienza aderenti al progetto.

Abbiamo facilitato i rapporti fra i soggetti coinvolti e verificato la sostenibilità e la fattibilità dell'iniziativa. Nella realizzazione ha giocato un ruolo importante, anzi importantissimo, la cosiddetta "legge del buon samaritano": grazie a questa norma siamo riusciti ad adattare al meglio il progetto sul ricevente, superando alcune difficoltà.

Inoltre, è stata importantissima la progressiva realizzazione di una rete interdisciplinare di lavoro e collaborazione tra i vari soggetti coinvolti, uniti da obiettivi comuni. La condivisione è stata la forza dell'avvio di una progettualità che nel tempo si è auto-sostenuta e amplificata, con un "effetto-domino" e di nuove sinergie. A mio parere i soggetti coinvolti, quali il Comune e la ASL, hanno favorito e stimolato anche indirettamente per il loro ruolo istituzionale la rete di solidarietà.

Il progetto di recupero per le mense scolastiche nasce in tale contesto, non era pre-esistente al nostro contatto con Last Minute Market. Nei primi anni abbiamo testato i vari protocolli e le mense coinvolte sotto l'aspetto igienico-sanitario attraverso controlli e sopralluoghi. In seguito, nel 2008, abbiamo eseguito un ulteriore approfondimento, consistente

in un'indagine studio che abbiamo definito di "sostenibilità igienico-sanitaria", pianificando una serie di accertamenti ispettivi, come per esempio il controllo della temperatura dei pasti lungo l'intera filiera, il prelievo di campioni di alimenti – (dalle mense scolastiche donatrici e da quelle riceventi dei centri di accoglienza) sottoposti poi ad analisi microbiologiche, le modalità di trasporto, conservazione e somministrazione, le attrezzature, la rilevazione della qualità nutrizionale ed organolettica del cibo, l'assaggio al momento della distribuzione del pasto, la valutazione del gradimento da parte dell'utenza.

A questa indagine ha lavorato la dott.ssa Ferreri che collabora nel mio Servizio come Tecnico della Prevenzione, realizzando la sua tesi di laurea, in cui dimostra con dati oggettivi la sostenibilità del progetto dal lato igienico-sanitario, nutrizionale e di qualità in genere. Dall'indagine è emersa comunque la necessità di promuovere e sostenere il progetto anche con interventi di formazione degli operatori volontari delle mense.

Credo che sia la prima ricerca svolta in questi termini e l'esito positivo ha trasmesso ancora più entusiasmo. In parallelo stiamo cercando di fare anche un lavoro di marketing – credo che si possa definire così – con il proposito di far conoscere l'iniziativa ad altri soggetti nostri colleghi. Per questo motivo abbiamo presentato lo studio e l'esperienza al Convegno Nazionale di Sanità Pubblica della Società di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica a Napoli nel 2009, come esempio di buona pratica in ambito preventivo.

Il progetto è stato inserito nel "Piano triennale regionale sicurezza alimentare", nel piano regionale del cardiovascolare e nel piano regionale della prevenzione dell'obesità, in relazione alla sua rilevanza nelle strategie di promozione della salute e di prevenzione.

Sono molto entusiasta delle attività promosse da Last Minute Market: oltre ad avermi interessato sul piano professionale, mi sento coinvolta anche dal punto di vista personale. Credo che sia un'iniziativa ottima, che deve essere sostenuta soprattutto dalla rete sociale, dalla rete delle istituzioni e anche dalle organizzazioni *no profit*. La ritengo una strategia sostenibile, nel favorire il diritto all'alimentazione ai più deboli. Può rappresentare uno strumento di contrasto alle disuguaglianze, in relazione a quelli che sono i "determinanti sociali ed economici di salute". Ritengo necessario che venga monitorata e sostenuta dalle Istituzioni come elemento di forza e di garanzia. Attualmente sono coinvolti altri settori, come per esempio la grande distribuzione ortofrutticola (Verona Mercato). Come istituzione, sosteniamo la progettualità anche attraverso la comunicazione verso l'esterno, presentandola in convegni, conferenze, interviste, servizi televisivi e nella relazione annuale del nostro Dipartimento, divulgata in conferenza stampa e sul sito web. Credo che anche il semplice passaparola possa facilitare la diffusione e la realizzazione di questa iniziativa.